

МИКСЕР ROBOT COUPE MICROMIX 34900

Основные характеристики

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Комплектация | нож |
| Скорость | от 1500 до 14000 об/мин. |
| Количество скоростей | вариатор |
| Обрабатываемый объем | 1 л |
| Длина насадки | 165 мм |
| Напряжение | 220 В |
| Мощность | 0.22 кВт |
| Ширина | 61 мм |
| Глубина | 61 мм |
| Высота | 430 мм |
| Вес (с упаковкой) | 1.4 кг |
| Страна производства | Франция |



Описание

Ручной миксер [Robot Coupe MicroMix](#) предназначен для взбивания эмульсий, приготовления супов-пюре, майонеза, соусов, муссов, картофельного и овощного пюре, взбивания жидкого теста для блинчиков на предприятиях общественного питания и торговли. Миксер легко разбирается, что позволяет поддерживать его в чистоте. Спиральный шнур растягивается для удобства в обращении.

В комплект поставки входят насадка для аэрирования **Aeromix**, настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа.

Особенности:

Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали.

Запатентованный аксессуар Aeromix разработан специально для приготовления воздушных и объемных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются.

Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат

Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы.

Ручной миксер Robot Coupe MicroMix предназначен специально для взбивания воздушных и объемных эмульсий и соусов, которые сохраняют свою форму в течение длительного времени и не растекаются по тарелке, а также для приготовления различных муссов и пюре. Нож и штанга легко разбираются, позволяя быстро очистить оборудование после работы. Данная модель рекомендуется к применению в кафе, ресторанах и кондитерских.

Комплектация:

Диск-взбиватель Aeromix для приготовления эмульсий, муссов и воздушных соусов

Нож для измельчения различных продуктов, приготовления соусов и пюре

Ключ для сборки и разборки ножа

Настенное крепление из нержавеющей стали для удобного хранения миксера



Ключевые особенности:

Мощный двигатель с низким уровнем шума в сочетании с особой формой насадки обеспечивает высокую производительность и однородную консистенцию готового продукта

Отверстия для вентиляции находятся в верхней части корпуса, предотвращая попадание влаги внутрь устройства

Эргономичная форма ручки для удобного захвата и облегчения работы оператора

Кнопка плавной регулировки скорости удобно расположена в верхней части ручки

Спиральный шнур питания легко растягивается для комфортной работы

Штанга, насадка, диск-взбиватель и нож изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что гарантирует гигиеничность и длительный срок службы оборудования

